

Tarte de limão



Para 6 pax

Lemon curd:

230 g sumo de limão
230 g açúcar
160g gema de ovo
3 ovos
160 g manteiga
Raspa de 5 limões

Num tacho aquecer o sumo de limão, raspas, açúcar e ferver durante 8 minutos.
Numa tigela bater as gemas e ovos.
Temperar as gemas com a calda.
Misturar e cozer até aos 80 °C, mexendo sempre.
Deixar arrefecer até aos 50 °C.
Juntar a manteiga e emulsionar.
Reservar no frio.

Merengue:

300 g açúcar
50 g água
100 g clara de ovo

Raspa de 1 lima

- Aquecer a água com o açúcar até atingir 117 °C.
- Numa batedeira bater as claras em castelo.
- Verter a calda quente em fio, nas claras.
- Bater até arrefecer.
- Juntar a raspa de lima e envolver.

Crumble:

500 kg açúcar

250 g manteiga com sal

250 g farinha

250 g farinha de amêndoa

Pitada canela

- Cortar amanteiga fria em cubos, colocar no congelador.
- Juntar os ingredientes secos e triturar, até ficar areado.
- Espalhar num tabuleiro numa camada fina e cozer a 170 °C até ficar dourado.
- Envolver várias vezes com uma espátula durante a cozedura.

Empratamento:

Barrar o merengue no prato e queimar rapidamente com um maçarico. Colocar a mesma quantidade de lemon curd e cobrir com crumble. Raspar a casca de uma lima por cima do conjunto.

Freddy Guerreiro